

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

384

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



①フードカッター SRV 高速 ロイタル

(8709100)
電源：単相100V
消費電力：90W
投入口：105×135mm
付属品：刃軸固定棒、レンチ
※小型軽量。みじん切り(中・荒)用
主な用途：お好み焼きのキャベツ、
ハンバーグ、コロケ等の
玉ねぎ。



②フードカッター FCM-2T ホームー (0778000)

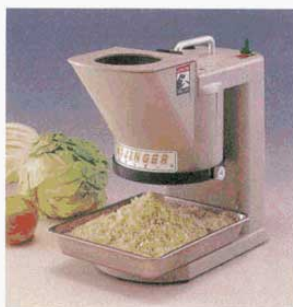
電源：単相100V
消費電力：160W
替刃 (0778200)
※消し忘れ防止用にタイマースイッチを採用



③フードカッター MCA-88 キャベツオン ホームー (0777800)

電源：単相100V
消費電力：160W
※2段切換式
替刃 (上下2枚組) (0777900)

	外形寸法 (mm)	粗さ調節	刃の仕様 (形状)	処理能力 (/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
①フードカッター SRV 高速ロイタル	200×310×H380	フィルター取替式	刃 (2枚1組)	4kg	15	7.6
②フードカッター FCM-2T ホームー	270×240×H410	調節板 5穴	平刃3枚×2個	2kg	15 タイマー付	7
③フードカッター MCA-88 キャベツオン ホームー	210×230×H420	2段切換式 荒・細	S刃3枚	1kg	15	5



⑦電動ミジंगाー (0848200)

●キャベツ、白菜、
ニンジン、玉ねぎ
など野菜のミジン
切りに最適。
●特に粗いものまた
は、タマネギなど
は状況に応じて、
別売の1枚刃をご
利用下さい。

外形寸法 (mm)	粗さ調節	刃の仕様 (形状)	処理能力 (/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
190×300×H315	粗・中・細 (3種類のフィルター)	S刃2枚刃	3kg	15	3.9



斜めに長く切ったネギが、お客様の評判を高める。

⑧ハッピー電動斜め切り機 シャライサー OBS-01 (2013000)

電源：単相100V 50/60Hz 55/69W
定格時間：60分
外寸：333×405×H491mm
重量：14kg
処理能力：0.6kg/10分 (50Hz投入口30°ネギ1mm厚)
3.6kg/10分 (50Hz投入口30°きゅうり3mm厚)
厚さ調節範囲：約1~15mm
付属品：研磨装置、刃物押え
投入口30°(標準) (2013010)が付属されています。
オプション：調節式投入口15°~30° (2013020)
投入口15° (2013030)

【切れない食材】

硬い・曲がりが多い・やわらかく脆い(葱ネギ、ニラなど)
※硬い食材を切った機械が故障した場合、保証期間内であっても保証の対象となりませんのでご注意ください。

裏ごし作業を秒速処理

カス、チェリーなどのフルーツや各種スープを、液体と固形物に分離します。また、テリーヌなどの裏ごし作業にも利用できます。



⑤オートマチックシノア C-80 50Hz (2718500) 60Hz (2718510)

付属品：容器×2、攪拌羽根ゴム×2

電 源	単相100V 50Hz・115V 60Hz
電 流	10A
消費電力	800W
回 転 数	1,500rpm (50Hz)
重 量	19kg
サイズ	365×620×H540mm
ストレーナー	●メッシュ#1.0mm (標準) ●メッシュ#0.5mm (オプション) ●メッシュ#3.0mm (オプション)

※60Hz地区は別置トランス付

▼自動分離された不用品



高速裏ごしされたスープ▲

作業時間を大幅に短縮

手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間
でできます。たとえばエビのビスクの場合、手
作業で1時間かかる裏ごしが7~8分でできあ
がります。

誰にでも簡単にでき、省力化に貢献
熟練シェフの手をわずらわすことなく均一に仕
上げられます。

回収率が高い

廃棄分が少なくムダのない調理が行えます。

●シノア機種別最大処理能力 (1時間当りの処理量)

果 肉	い ち ご	60kg/h
ト マ ト		60kg/h
メ ロ ン		40kg/h
や し の 実		40kg/h
ア ス バ ラ ガ ス		40kg/h
人 参		40kg/h
魚 類		60ℓ/h
貝 類		60ℓ/h
各種 ソース		60ℓ/h



⑥青汁しぼり器 丸型

(6920900) ⑥

105×320×H300mm

計量カップ付 (200cc)

※しぼる操作と青汁と繊維質の分離作業
が一度にできます。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・
ジュースデイス(ベンダー)

調理機械

炊飯器・ジャー